CHAP. 7 - ENTRETIEN

7.1 - GENERALITES

Avant d'effectuer une quelconque opération d'entretien, il est nécessaire de:

a) débrancher la fiche du secteur de manière à isoler complètement la machine du reste de l'installation.
b) si la machine est du type vv, placer le bouton gradué qui règle le variateur sur "0".

7.2 - COURROIE

La courroie n'a besoin d'aucun réglage. Généralement, au bout de 3 ou 4 ans, elle doit être changée; pour cette opération, s'adresser au "SERVICE APRES-VENTE".

7.3 - PIEDS

Les pieds peuvent se détériorer avec le temps et perdre leur élasticité, ce qui risque de compromettre la stabilité de la machine. Procéder dans ce cas à leur remplacement.

7.4 - CORDON D'ALIMENTATION

Contrôler régulièrement l'état d'usure du cordon et éventuellement appeler le "SERVICE APRES-VENTE" pour le remplacement.

7.5 - COUTEAUX

Veiller à ce que la lame, après de nombreux aiguisages, ne se réduise pas de plus de 5 mm. Pour le remplacement, appeler le "SERVICE APRES-VENTE".

7.6 - ÉTIQUETTE CLAVIER

L'étiquette du clavier pourrait à la longue s'abimer ou s'enlever. Dans ce cas, remplacez-la en appelant le "SERVICE APRÈS-VENTE ".

CHAP. 8 - DÉMOLITION DE LA MACHINE

8.1 - MISE HORS-SERVICE

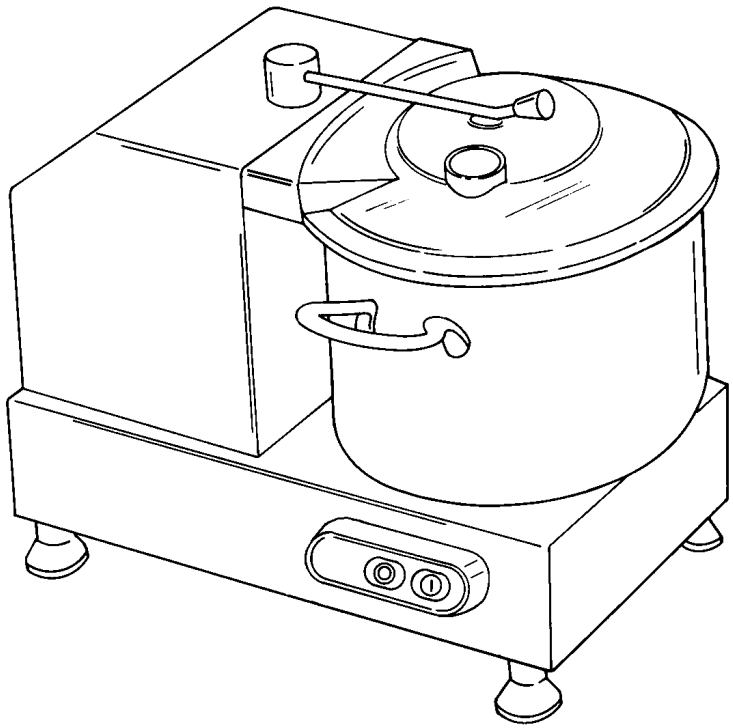
Si on décide de mettre la machine hors-service, s'assurer que personne ne puisse l'utiliser; **débranchez-la de l'installation électrique.**

8.2 - ÉLIMINATION

Quand l'appareil est mis hors-service, il peut être éliminé. Pour éliminer correctement l'appareil, s'adressez à une entreprise spécialisée en tenant compte des matériaux utilisés pour les différentes parties. (**voir chap. 1 par. 3.2**).

ROBOT CE de la ligne: **C4**
C4 vv
C6
C6 vv
C9 vv

MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN



AVANT - PROPOS

- Le présent manuel a été rédigé pour fournir au client toutes les informations sur la machine et sur les normes la concernant, ainsi que les instructions pour l'emploi et l'entretien qui garantiront une utilisation optimale de la machine et le maintien de ses caractéristiques dans le temps.
- Ce manuel doit être remis aux personnes qui utilisent régulièrement la machine et qui procèdent à l'entretien ordinaire.

INDEX DES CHAPITRES

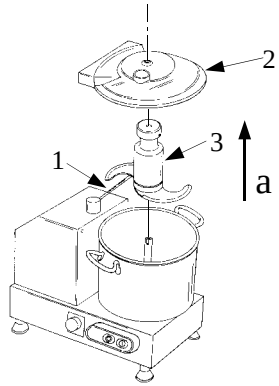
CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE pag. 4
1.1 - PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES
1.2 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INSTALLÉS SUR LA MACHINE
1.2.1 - sécurités mécaniques
1.2.2 - sécurités électriques
1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE
1.3.1 - description générale
1.3.2 - caractéristiques de construction
1.3.3 - composition de la machine

CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES pag. 6
2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES ...

CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE pag. 7
3.1 - EXPEDITION DE LA MACHINE
3.2 - VÉRIFICATION DE L'EMBALLAGE À LA LIVRAISON
3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE

CHAP. 4 - INSTALLATION pag. 8
4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE
4.2 - BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE MONOPHASÉ
4.3 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE
4.3.1 - Schéma électrique monophasé
4.3.2 - Schéma électrique monophasé avec variateur
4.4 - CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

5.3 - AIGUISAGE DES COUTEAUX



ATTENTION: pour l'aiguisage des deux couteaux, nécessaire dès que l'on note une diminution de la capacité de coupe, suivre les instructions suivantes

1. tourner le bras de fermeture (1) de façon à pouvoir enlever le couvercle (2);
2. enlever le porte-couteaux (3);
3. avec la pierre en dotation, aiguiser uniformement sur le taillant du couteau, de l'intérieur vers l'extérieur

FIG. n°10 - Démontage porte-couteaux

CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE

6.1 - GENERALITES

- Il est nécessaire de procéder au nettoyage de la machine au moins une fois pas jour et plus au besoin.
- Le nettoyage doit être effectué avec le plus grand soin sur toutes les parties du machine qui sont en contact direct ou indirect avec l'aliment à couper.
- La machine ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à pression, un jet d'eau à forte pression; il ne faut utiliser aucun ustensile, brosse au autre qui risque d'abîmer superficiellement la machine.

Avant de procéder à une quelconque opération de nettoyage, il est nécessaire:

a) de débrancher la fiche du secteur de manière à isoler complètement la machine du reste de l'installation;
b) de placer sur "0" le bouton gradué si la machine est du type vv.

6.2 - PROCÉDURE POUR LE NETTOYAGE DE LA MACHINE

6.2.1 - Nettoyage du couvercle, du porte-couteaux et du récipient

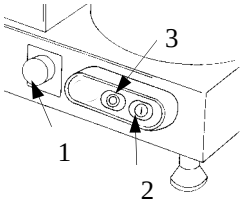
ATTENTION: tourner le bras de fermeture (1) de façon à pouvoir soulever le couvercle (2).
Retirer le porte-couteaux (3) et le récipient en les tirant par en haut (a).
Une fois qu'ils sont enlevés, les laver avec de l'eau et du détersif neutre.
NB.: effectuer cette opération avec gants de protection.

6.2.2 - Nettoyage général

N.B.: débrancher la prise électrique.
Le nettoyage du corps de la machine, sur le lieu de travail, peut être effectué avec du détersif neutre et à l'aide d'un chiffon humide rincé fréquemment dans l'eau.
A la fin, sécher soigneusement tous éléments.

ci-dessous.

N.B.: Le bouton (1) n'est présent que si la machine est du type vv, c'est-à-dire équipé d'un variateur.



1. Bouton gradué pour le réglage du nombre de tours.
2. Bouton de marche "I".
3 Bouton d'arrêt "0".

FIG. n°7 - Position des commandes

5.2 - CHARGEMENT DU PRODUIT (*voir FIG. n°8*)

N.B.: le produit à couper doit être introduit dans le récipient avec le moteur arrêté et, s'il s'agit d'un cutter vv, avec le bouton du variateur sur "0".

La procédure est la suivante:

1. tourner le bras (*réf .1 - FIG. n°8*) vers la gauche jusqu'à ce qu'il soit possible d'enlever le couvercle (*réf .2 - FIG. n°8*);
2. (**ATTENTION**) mettre le produit dans le récipient (*réf.3 - FIG. n°8*) en faisant attention aux deux couteaux; en cas de produits très gros, les couper à la main avant de les introduire dans le récipient;
   ATTENTION !! **Ne pas remplir plus de la 1/2 de la cuve;**
3. prendre une position correcte pour éviter les accidents (voir *FIG. n°8)*: le corps doit être perpendiculaire au plan de travail; les mains ne doivent pas forcer les éléments de la machine ou empêcher le mouvement.
   Ne jamais s'appuyer sur la machine ou prendre des positions qui entraînent le contact direct avec la machine.
4. repositionner le couvercle et tourner le bras jusqu'à la position de fermeture;
5. mettre la machine en marche en appuyant sur le bouton "I" (*réf .2 - FIG. n°7*);
6. ne pas utiliser la machine à vitesse réfuite pour longs périodes;
7. si nécessaire, introduire plus de produit par l'orifice d'alimentation (*réf .4 - FIG. n°8*) durant le fonctionnement;
8. à la fin de l'opération, arrêter la machine en appuyant sur le bouton "0" d'arrêt (*réf .3 - FIG. n°7*). S'il s'agit d'un cutter muni de variateur, placer le bouton (*réf.1 - FIG. n°7*) sur 0 puis arrêter la machine.

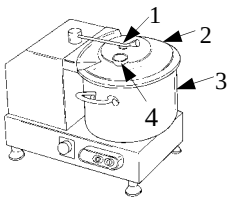


FIG. n°8 - Introduction du produit

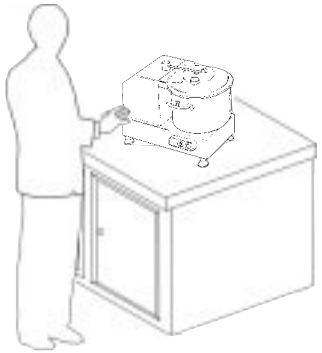


FIG. n°9 - Position correcte

CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE pag. 9
5.1 - COMMANDES
5.2 - CHARGEMENT DU PRODUIT
5.3 - AIGUISAGE DES COUTEAUX

CHAP. 6 - NETTOYAGE ORDINAIRE pag. 11
6.1 - GENERALITES
6.2 - PROCÉDURE POUR LE NETTOYAGE DE LA MACHINE
6.2.1 - Nettoyage du couvercle, du porte-couteaux et du récipient
6.2.2 - Nettoyage général

CHAP. 7 - ENTRETIEN pag. 12
7.1 - GENERALITES
7.2 - COURROIE
7.3 - PIEDS
7.4 - CORDON D'ALIMENTATION
7.5 - COUTEAUX
7.6 - ÉTIQUETTE CLAVIER

CHAP. 8 - DÉMOLITION DE LA MACHINE pag. 12
8.1 - MISE HORS-SERVICE
8.2 - ÉLIMINATION

INDEX DES FIGURES

FIG. n° 1 - Vue générale de la machine *pag. 6*
FIG. n° 2 - Dessins d'encombrement *pag. 6*
FIG. n° 3 - Description de l'emballage *pag. 7*
FIG. n° 4 - Plaquette technique - matricule *pag. 8*
FIG. n° 5 - Schéma électrique monophasé *pag. 9*
FIG. n° 6 - Schéma électrique monophasé avec variateur *pag. 9*
FIG. n° 7 - Position des commandes *pag. 10*
FIG. n° 8 - Introduction du produit *pag. 10*
FIG. n° 9 - Position correcte *pag. 10*
FIG. n°10 - Démontage porte-couteaux *pag. 11*

CHAP. 1 - INFORMATIONS SUR LA MACHINE

1.1 - PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES

- La machine ne doit être utilisée que par des spécialistes qui connaissent parfaitement les normes de sécurité décrites dans ce manuel.
- En cas de roulement du personnel, procédez à temps à sa formation.
- Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez la prise du réseau d'alimentation électrique.
- Il faut évaluer attentivement les risques résiduels lors des opérations de nettoyage et d'entretien de la machine (les protections sont enlevées).
- Restez très concentré pendant les opérations de nettoyage et d'entretien de la machine.
- Vérifiez régulièrement les conditions du câble d'alimentation électrique, un fil usé ou endommagé représente un grave danger d'ordre électrique.
- Si vous constatez que la machine ne fonctionne pas correctement, ne l'utilisez pas, n'effectuez jamais les réparations vous-même; adressez-vous au "Service Après-vente".
- N'utilisez pas la machine pour des aliments contenant des os, des produits surgelés, du poisson ou des produits non alimentaires.
- N'introduisez pas les doigts dans le conduit ou dans l'ouverture de la machine.
- Le constructeur décline toute responsabilité dans les cas suivants:

⇒ si des personnes non autorisées ont réparé ou opéré sur la machine;
⇒ si certaines pièces ont été remplacées par des pièces d'origine;
⇒ si les instructions contenues dans ce manuel n'ont pas été suivies **attentivement**;
⇒ si la machine a été traitée avec des produits non adéquats.

1.2 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INSTALLÉS SUR LA MACHINE

1.2.1 - sécurités mécaniques

Les dispositifs de sécurité mécanique de l'appareil sont conformes aux directives **CEE 89/392** et mod. **CEE 91/368, 92/31, 93/44, 93/68**.
Les systèmes de sécurité sont: (voir 1.3.3):
Le couvercle peut être enlevé uniquement quand le bras porte couvercle est levé.

1.2.2 - sécurités électriques

Les dispositifs de sécurité électrique de l'appareil sont conformes aux directives **CEE 73/23, 89/336,** mod. **CEE 91/368, 92/31, 93/44, 93/68** et aux normes **CEE EN 60335-1, EN 55014.**
La machine est équipée de:

- micro mécanique qui provoque l'arrêt de la machine en cas de soulèvement du

4.3 - SCHEMA ELECTRIQUE

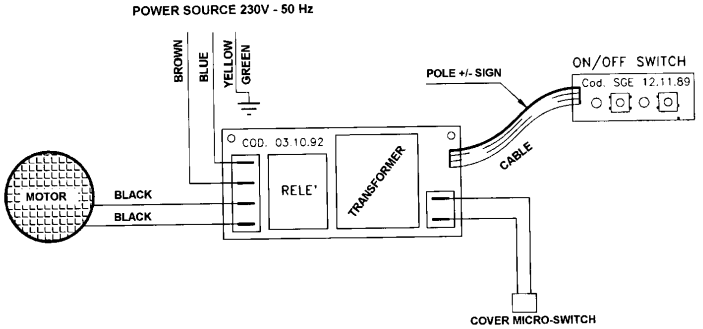


FIG. n°5 - Schéma électrique monophasé

4.3.2 - Schéma électrique monophasé avec variateur

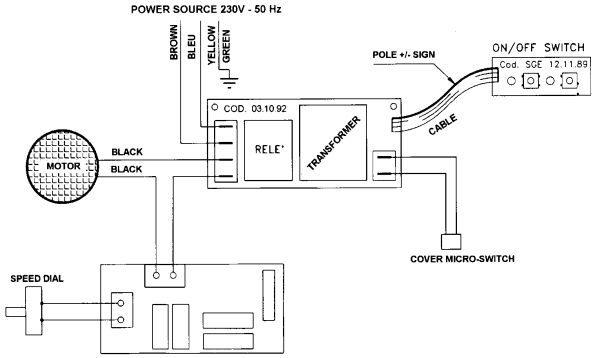


FIG. n°6 - Schéma électrique monophasé avec variateur

4.4 - CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

Pour le contrôle du fonctionnement correct de la machine, il suffit de procéder comme suit:

1. actionner le bouton de marche "I" et le bouton d'arrêt "0";
2. contrôler que la machine s'arrête quand on enlève le couvercle;
3. contrôler, quand il s'agit d'un modèle avec variateur, si, en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, le nombre de tours augmente et vice-versa.

CHAP. 5 - UTILISATION DE LA MACHINE

5.1 - COMMANDES

Les commandes sont situées sur le corps du machine comme l'indique la figure

3.2 - VÉRIFICATION DE L'EMBALLAGE À LA LIVRAISON

Lors de la livraison du colis, si l'emballage extérieur est intact, ouvrez-le et vérifiez que toutes les pièces soient présentes (*voir FIG. n°3*). Si, par contre, lors de la réception, le colis apparaît endommagé à cause de chocs, il faut le communiquer au transporteur et rédiger un rapport détaillé sur les éventuels dommages subis par la machine dans les 3 jours qui suivent la date de livraison indiquée sur les documents. **Ne pas retourner l'emballage!!** S'assurer que l'emballage soit soulever correctement par les 4 coins (parallèlement au sol).

3.3 - TRAITEMENT DE L'EMBALLAGE

Les différents éléments qui constituent l'emballage (un carton, une palette éventuelle, un feuillard en plastique et une mousse en polyuréthane) peuvent être traités sans aucune difficulté comme les déchets ménagers solides .

Si la machine est installée dans un Pays ayant une réglementation particulière, traitez les emballages conformément aux normes en vigueur .

CHAP. 4 - L'INSTALLATION

4.1 - MISE EN PLACE DE LA MACHINE

L'appareil doit être installé sur une surface apte à supporter une machine des dimensions indiquées dans le *Tab. 1* (selon le modèle) , elle doit être dure, plane, sèche, stable.

En outre la machine doit être installée dans un endroit ou l'humidité max. est de 75% non saline et à une température comprise entre +5°C et +35°C; dans un lieu qui n'endommage pas son fonctionnement.

4.2 - BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE MONOPHASÉ

La machine est pourvu ed'un câble d'alimentation de section 3x1,5 mm^2; longueur 1.5 m et une prise "SHUKO".

Brancher l'appareil 230V 50 Hz, interposez un interrupteur différentiel - magnétothermique de 10A, Δ I = 0.03A. A ce point assurez-vous du bon fonctionnement de la prise de terre. Vérifiez en outre que les données indiquées sur la plaque signalétique- n° de matricule (*voir FIG. n°4*) correspondent à celles décrites sur les documents de livraison et d'accompagnement.

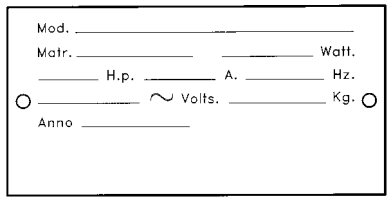


FIG. n°4 - Plaquette technique - matricule

bras de fermeture (*voir FIG. n°1*), et empêche la mise en route si le bras n'est pas en position de fermeture;

- relais qui implique la remise en route volontaire en cas de coupure accidentelle de courant.

Même si le CUTTER est doté de dispositifs de sécurité électriques et mécaniques (pendant le fonctionnement, le nettoyage ou l'entretien), il existe tout de même des **RISQUES RÉSIDUELS** (**CEE 89/392 point 1.7.2**) qui ne peuvent pas être éliminés complètement. Ces risques sont mentionnés dans ce manuel sous le point ***ATTENTION***. Il s'agit de danger de coupure dérivant de la manipulation du couteaux pendant le nettoyage et l'aiguisage des couteaux

1.3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE

1.3.1 - description générale

Le CUTTER CE professionnel a été projeté et réalisé par notre Maison dans le but précis de couper, moudre, monter, mélanger des produits alimentaires (légumes, viande, pain, etc) et de garantir:

- un maximum de sécurité durant l'utilisation, le nettoyage et l'entretien;
- un maximum d'hygiène grâce à la sélection minutieuse des matériaux en contact avec l'aliment, et l'élimination des coins pour les parties en contact direct avec l'aliment, pour faciliter le nettoyage ainsi que le désassemblage;
- une résistance et fiabilité de tous les éléments;
- non bruyante grâce à la transmission par courroie;
- une grande maniabilité.

1.3.2 - caractéristiques de construction

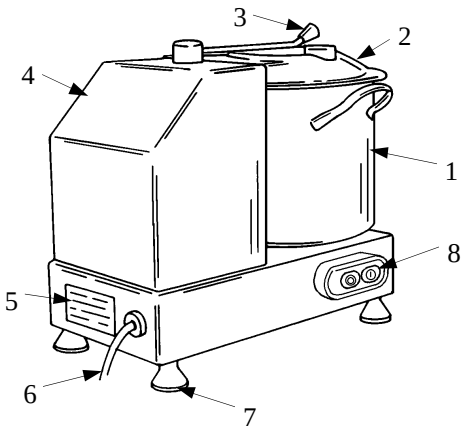
Les CUTTER CE professionnels sont construits entièrement en acier inox AISI 304, ce qui garantit le contact avec les aliments (hygiène) et en outre rend la surface inattacable par les acides et les sels, ils sont également résistants à l'oxydation;

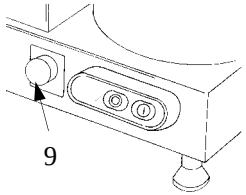
Les couteaux sont en acier spécifique pour couteaux (AISI 420) rectifiés et trempé, ils permettent de couper, hacher, mélanger sans devoir changer les éléments de la machine.

Cuve en acier inox 18/10 avec fond thermodiffuseur, dotée de manches pour faciliter l'utilisation et le transport.

1.3.3 - composition de la machine

FIG. n°1 - Vue générale de la machine





CUTTER avec variateur

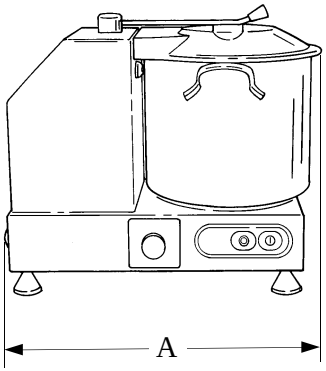
LEGENDE:

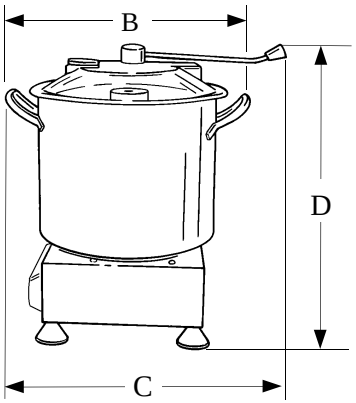
1 - Récipient
2 - Couvercle
3 - Bras de fermeture
4 - Corps
5 - Plaquette technique - immatriculation
6 - Cordon d'alimentation
7 - Pieds
8 - Bloc-commandes
9 - Bouton gradué du variateur

CHAP. 2 - DONNEES TECHNIQUES

2.1 - ENCOMBREMENT, POIDS, CARACTERISTIQUES ...

FIG. n°2 - Dessins d'encombrement





TAB. n°1 - MESURES D'ENCOMBREMENT ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	U.m.	C4	C4 vv	C6	C6 vv	C9 vv
Longueur A	**mm**	380	380	380	380	470
Largeur B	**mm**	320	320	320	320	330
Hauteur C	**mm**	370	370	370	370	395
Hauteur max. D	**mm**	270	270	320	320	400
Capacité de la cuve	**l**	3.3	3.3	5.3	5.3	9.4
Capacité utile de la cuve	**l**	1.5	1.5	3.1	3.1	5.4
Tours lame	**g/1'**	2600	1100÷2600	2600	1100÷2600	1100÷2600
Moteur	**HP/W**	0.5 / 350	0.5 / 350	0.5 / 350	0.5 / 350	0.5 + 0.5 / 700
Alimentation	**Mn**	230 V / 50 Hz				
Poids net	**Kg**	15	15	18	18	25
Niveau sonore	**dB**	≤ 75		≤ 75		≤ 75

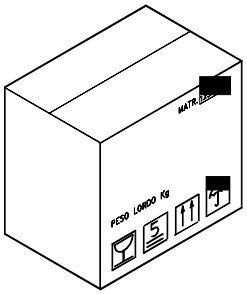
ATTENTION: les caractéristiques électriques pour lesquelles la machine a été conçue sont indiquées sur une plaquette appliquée à l'arrière de la machine; avant de procéder au branchement, se reporter au point **4.2 - Branchement électrique**.

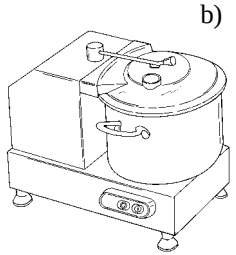
CHAP. 3 - LIVRAISON DE LA MACHINE

3.1 - EXPEDITION DE LA MACHINE (*voir FIG. n°3*)

La machine quitte nos magasins soigneusement emballée.
L'emballage se compose de:

a) un carton robuste;
b) la machine;
c) le présent manuel;
d) la pierre pour aiguiser;
e) palette;
f) certificat de conformité **CE.**





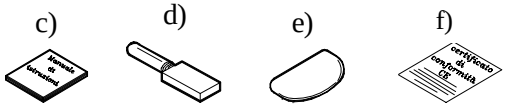


FIG. n°3 - Description de l'emballage